



**UDRUGA PROIZVOĐAČA
ISTARSKOG PRŠUTA**
I DRUGIH TRADICIJSKIH PROIZVODA
OD SVINJSKOG MESA

ISTARSKA KOBASICA – ISTRSKA KLOBASA

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA

ožujak 2023.

SADRŽAJ

1. Naziv proizvoda	1
2. Opis proizvoda	1
2.1 Opća definicija proizvoda	1
2.2 Opis sirovine	1
2.3 Opis gotovog proizvoda	1
3. Zemljopisno područje proizvodnje	1
4. Dokaz o podrijetlu proizvoda	2
5. Postupak proizvodnje	3
5.1 Priprema mesa i masnog tkiva	3
5.2 Izrada nadjeva	3
5.3 Punjenje u ovitke	3
5.4 Fermentacija	3
5.5 Sušenje i zrenje	3
5.6 Pakiranje i skladištenje	4
6. Povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem proizvodnje	4
6.1 Pojednosti o zemljopisnom području	4
6.2 Pojednosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda	5
6.3 Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda	6
7. Podaci o nadležnom tijelu	8
8. Pravila označivanja	8

Prilozi

Prilog 1. – Zemljovid područja proizvodnje

Prilog 2. – Sustav sljedivosti

Prilog 3. – Preslike korištene literature i drugi dokazi

1. Naziv proizvoda

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“

2. Opis proizvoda

2.1 Opća definicija proizvoda

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ je nedimljena trajna kobasica proizvedena od smjese svinjskog mesa i masnog tkiva uz dodatak kuhinjske soli, mljevenog crnog papra, suhog ili svježeg češnjaka i šećera.

2.2 Opis sirovine

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ se proizvodi od usitnjenog mesa i masnog tkiva svinja oba spola bez pasminskih, starosnih ili težinskih ograničenja. Na mesu ne smije biti vidljivih znakova bilo kakvih traumatskih procesa.

U proizvodnji „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ koristiti se meso I. i II. kategorije i njegovi obresci, čiji udio u nadjevu mora iznositi najmanje 70%, dok udio čvrstog masnog tkiva smije iznositi najviše do 30% nadjeva.

Osim svinjskog mesa i masnog tkiva, u proizvodnji „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ koriste se kuhinjska sol, crni papar, češnjak te šećer. Kao opcija, dozvoljeno je koristiti i uvarak spravljen od češnjaka i vina Malvazija istarska, ružmarin, lovor te nitritne i/ili nitratne soli.

2.3 Opis gotovog proizvoda

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ ima sljedeća senzorska i fizikalno-kemijska svojstva:

Vanjski izgled

Izduženog valjkastog oblika, duljine 20 do 50 cm, bez oštećenja i s čvrsto priljubljenim ovitkom uz nadjev. Mogući su tragovi plemenitih plijesni sivo-bijelih boja koje obrastaju vanjsku površinu.

Izgled presjeka

Presjek je kompaktan i bez šupljina te ima izgled mozaika sastavljenog od mišićnog tkiva intenzivno crvene boje i masnog tkiva bijele boje.

Konzistencija

Dovoljno čvrste konzistencije za narezivanje bez razdvajanja komponenti nadjeva.

Miris i okus

Miriše na zrelo sušeno svinjsko meso i dodane začine. Umjereno intenzivnog je okusa, umjerene slanosti i pikantnosti, bez gorčine i kiselosti. Arome vina su karakteristične u slučaju dodatka vina Malvazija istarska u kojem su prethodno kuhani češnjevi svježeg češnjaka, ali intenzitet aroma vina ne nadjačava arome zrelog sušenog svinjskog mesa i dodane začine.

Fizikalno-kemijska svojstva

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ smije sadržavati najviše do 40% ukupne masti u proizvodu.

Aktivitet vode „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ mora biti manji od 0,90.

3. Zemljopisno područje proizvodnje

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ nalazi se u luci Preluka, na granici Grada Rijeke i Opatije. Dalje ide zapadnom administrativnom granicom gradova Opatije i Kastva i nastavlja do tromeđe Kastava, Matulja i Klana. Dalje nastavlja granicom Općine Matulji i dolazi na cestu Rupa – Novokračine. Nastavlja tom cestom prema Novokračinama i preko Zabiče dolazi u Podgraje. Tu napušta cestu i nastavlja u smjeru sjevera na Rakitin Vrh (kota 1220), gdje skreće prema sjeverozapadu i preko trigonometra 1036 dolazi sjeverno od naselja Jurišće i zaobilazi ga sa sjeverne strane te dolazi na cestu Jurišće – Pivka. Nastavlja tom cestom do pred naselje Palčaj kojeg zaobilazi sa sjeverne strane i vraća se natrag na cestu prema Pivki, te nastavlja dalje do naselja Klenik. U naselju Klenik skreće na cestu za Trnje, kojom nastavlja dalje do Slovenske vasi, koju zaobilazi sa sjeverne strane i u smjeru sjeverozapada dolazi na rijeku Pivku, kojom nastavlja do Prestranka. U Prestranka dolazi na cestu i nastavlja to cestom do Razdrtog. Od Razdrtog nastavlja cestom preko Senožće i prije Divača skreće jugozapadno sa ceste i zaobilazi ga sa jugozapadne strane. Nakon Divača vraća se na cestu i kada se cesta približi željezničkoj pruzi granica nastavlja željezničkom prugom preko Kozine do zavoja iza željezničke stanice Črnotić. Odatle nastavlja prema zapadu do ceste za Osp. Nastavlja tom cestom preko Ospa do granice Republike Slovenije i Republike Italije.

Dalje granica ide tom granicom prema zapadu do obale mora i morskom obalom prema jugu do početne točke u Luci Preluka.

Osim navedenog područja, zemljopisno područje proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ obuhvaća i otoke Cres i Lošinj.

Zemljovid područja proizvodnje prikazan je u Prilogu 1.

4. Dokaz o podrijetlu proizvoda

Podrijetlo „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ dokazuje se uspostavljenim sustavom sljedivosti koji sadrži posebne obrasce u koje se upisuju podaci o proizvodnim aktivnostima te kretanju sirovina i proizvoda, a potrebni su za dokazivanje podrijetla te sukladnosti proizvodnje i proizvoda sa Specifikacijom (vidi Prilog 2.).

Dokumentacijski sustav sadrži sljedeće evidencije koje je proizvođač dužan voditi: evidencija o prijemu sirovina, evidencija proizvodnje kobasice, evidencija skladištenja kobasice i evidencija prodaje kobasica.

Navedeni sustav osigurava potpunu sljedivost „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“, od prihvata sirovina do njenog stavljanja na tržište, a omogućuje i provjeru poštivanja odredbi ove Specifikacije.

Shematski prikaz sustava sljedivosti prikazan je u Prilogu 2.

5. Postupak proizvodnje

Postupak proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ obuhvaća pripremu svinjskog mesa i masnog tkiva, izradu nadjeva, punjenje u ovitke, fermentaciju te sušenje i zrenje. „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ proizvodi se tijekom cijele godine.

5.1 Priprema mesa i masnog tkiva

Osnovna sirovina za izradu nadjeva „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ je meso I. i II. kategorije čiji udio u nadjevu mora iznositi najmanje 70%, dok udio čvrstog masnog tkiva smije iznositi najviše do 30% nadjeva. Sirovine se prije upotrebe obrađuju na način da ne sadrže

ostatke kože, hrskavičnih dijelova, većih krvnih žila, vezivnog tkiva i krvavih dijelova. Mišićno tkivo mora biti crvenkasto-ružičaste boje, a masno tkivo bijele boje. U trenutku prijema u preradbeni pogon, vrijednost pH mesa mora iznositi između 5,5 i 6,1. Temperatura svinjskog mesa i masnog tkiva mora biti manja od +4 °C. Vrijeme od klanja svinja do upotrebe mesa ne smije biti duže od 72 sata.

5.2 Izrada nadjeva

Ohlađeno meso i masno tkivo, temperature do najviše +4 °C, usitnjavaju se na granulaciju 6 – 14 mm. U usitnjenu smjesu mesa i masnog tkiva se potom dodaje 1,6 – 2,3 % kuhinjske soli, 0,2 – 0,3 % mljevenog crnog papra, 0,1 – 0,5 % suhog ili svježeg češnjaka i 0,2 – 0,3 % šećera. U smjesu je dozvoljeno dodati uvarak koji se spravlja od vina Malvazija istarska u kojem su kuhani češnjevi svježeg češnjaka u količini od 150 do 300 g na 1 litru vina. Pulpa češnjaka se nakon kuhanja odvoji, a ohlađeni uvarak procijedi i dodaje u nadjev u količini do najviše 6 litara na 100 kg nadjeva.

Pri izradi nadjeva dozvoljeno je dodati proizvoljnu količinu suhog ružmarina ili lovora.

U svrhu duljeg očuvanja svojstava proizvoda, pri izradi nadjeva za „Istarsku kobasicu“ / „Istrsku klobasu“ dozvoljeno je dodati nitritne i/ili nitratne soli. Dozvoljeno je i dodavanje bakterijskih starter kultura radi sigurnije i pospješene fermentacije.

5.3 Punjenje u ovitke

Dobro izmiješana smjesa puni se u očišćena i ocijeđena tanka svinjska crijeva, a dužina kobasice se formira okretajem crijeva na oba kraja za 360°. Osim u tanka svinjska crijeva, dozvoljeno je nadjev puniti i u kolagena crijeva.

Promjer ovitaka pri punjenju iznosi od 30 do 34 mm, a dužina pojedinačne „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ iznosi od 20 do 50 cm.

5.4 Fermentacija

Fermentacija „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ provodi se na temperaturi od 10 do 26 °C, uz relativnu vlagu zraka do 95 %. U proizvodnji „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ nije dozvoljeno dimljenje proizvoda. Trajanje ove faze je do 7 dana.

5.5 Sušenje i zrenje

Sušenje i zrenje kobasica provodi se pri temperaturama do 18 °C, a relativna vlaga zraka mora biti veća od 60 %. Tijekom ove faze, na vanjskoj površini proizvoda moguća je pojava plemenitih plijesni sivo-bijelih boja.

Ukupno trajanje proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ je najmanje 18 dana od punjenja nadjeva.

5.6 Pakiranje i skladištenje

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ može se stavljati na tržište cjelovita (u komadu) ili narezana, a može biti pakirana u vakumska pakiranja, u pakiranja s modificiranom atmosferom, a radi smanjivanja količine otpada moguća je prodaja bez ambalaže (u rinfuzi).

Na svakoj pretpakovini, kao i na nezapakiranim kobasicama, pored podataka propisanih važećom regulativom o označavanju, moraju biti jasno vidljivi natpis i oznaka iz točke 8. ove specifikacije.

6. Povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem proizvodnje

6.1 Pojediniosti o zemljopisnom području

Područje proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ smješteno je na sjeveroistočnom dijelu Jadranskog mora i obuhvaća dio istarskog poluotoka.

Heterogenost i složenost geološke i geomorfološke strukture cijelog područja uvjetovala je razvoj različitih tipova tala. Sjeverni i sjeveroistočni rub proizvodnog područja tvore karbonatne stijene oskudnog biljnog pokrova i ogoljelih kraških površina. Južnije se nalaze niža pobrđa fliša koja se sastoje od nepropusnih lapora, gline i pješčenjaka. Preostali dio čini vapnenačka zaravan uz morsku obalu koja je pokrivena zemljom crvenicom. Osnovnu stijensku masu kvarnerskih otoka tvore karbonatne stijene koje su u pravilu pokrivena crvenicom, odnosno smeđim tлом na vapnencu i dolomitu.

Specifičnu značajku podneblju cjelokupnog područja daje sredozemna klima. Ona se prema unutrašnjosti i sjeveru poluotoka postupno mijenja i prelazi u umjereno kontinentalnu, zbog hladna zraka koji struji s planina i zbog blizine Alpa. Glavna su obilježja sredozemne klime topla i suha ljeta te blage i ugodne zime s vrlo rijetkim pojavama snijega.

Prirodni uvjeti Istre, u kojima zimi, zbog utjecaja sredozemne klime izostaju ekstremno niske temperature, a zrak isušuju i hlade česti vjetrovi, pružaju idealno okruženje za tradicionalnu proizvodnju istarskog pršuta, kobasica i drugih suhomesnatih proizvoda. Učestalost povoljnih vjetrova obogaćenih mirisima mediteranskog raslinja omogućava sušenje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ samo na zraku, bez dimljenja, što bitno utječe na njenu kakvoću, odnosno na njenu posebnost u odnosu na kobasice koje se proizvode u drugim dijelovima Hrvatske.

Premda karakteristike geomorfološke podloge, tla i klime ne osiguravaju uvjete potrebne za proizvodnju dovoljnih količina hrane za uzgoj svinja, u povijesnim spisima mogu se pronaći podaci da je „svako istarsko seosko kućanstvo uzgajalo najmanje dvije svinje, a ovisno o svojoj brojnosti i više“ (*D. Šišović: Izbekariti prasca je umjetnost, Glas Istre, Pula, 23.12.2011., Istra plus – Prilog 3.1*).

Uzgajale su se svinje primitivnih pasmina s visokim udjelom masti, a hranile su se na tradicionalan način lucerkom, djetelinom, travama te drugim plodovima s vlastitih njiva poput bundeva, krumpira, blitve, kukuruza i drugih žitarica. Često su se navedeni sastojci sjeckali i zajedno kuhali u veliki limenim kotlovima, ponekad uz dodatak posija, nakon čega su se davali svinjama u obliku napoja. Svinje su se tovile dok nisu dostigle masu od 180 do 220 kg.

Prvi podaci o svinjokolji i proizvodnji istarskih tradicionalnih proizvoda od svinjskog mesa i njihovu čuvanju zabilježeni su pred dvjestotinjak godina u austrougarskim dokumentima.

Vrijeme klanja bilo je vezano uz blagdane, jer se u te dane nije moglo posvetiti drugim poslovima, a bio je potreban angažman cijele obitelji. Svinjokolja se u Istri stoga u pravilu obavljala najčešće u prosincu za vrijeme hladnih i suhih dana.

To je bio događaj od velike gospodarske važnosti za istarsku seosku obitelj, ali i društveni događaj s obaveznim malim ritualima. Ako neka obitelj nije imala dovoljno iskusnih muških članova koji su mogli sami obaviti svinjokolju, u pomoć su se zvali susjedi (*D. Šišović: Izbekariti prasca je umjetnost, Glas Istre, Pula, 23.12.2011., Istra plus – Prilog 3.1*). Klanje je obično obavljao glavni majstor u selu koji se najbolje razumio u taj posao.

Rasijecanje svinje svojevrsna je umjetnost, usavršavana generacijama, pomno prenošena na mlađe naraštaje. O tome kako će se odvojiti i oblikovati pojedini dijelovi svinjskog mesa za kasnije sušenje i dozrijevanje uvelike je ovisilo kakva će godina uslijediti u toj obitelji i to ne samo gastronomski, već i egzistencijalno.

Po pričanjima istarskih ljudi, za proizvodnju istarske tradicionalne kobasice koristilo se samo meso koje se nije koristilo u druge svrhe. Naime, najprije se odvajalo i solilo meso namijenjeno proizvodnji plečke, pršuta, potrbušine i karea, a ostatak se prerađivao u kobasice (*D. Šišović: Od jednog prasca hrane za cijelu godinu Glas Istre, Pula, 30.12.1994., str. 18. i 19. – Prilog 3.2*).

Premda se istarska kobasica izrađivala od manje vrijednih dijelova mesa, ona je s vremenom postala dio istarske gastronomske i opće kulturne baštine te je zadobila tradicijsku i ekonomsku važnost.

U tradicionalnoj istarskoj kuhinji postojala je bitna razlika između svakodnevnih, jednostavnih obroka, pripremljenih od dostupnih sezonskih namirnica i onih vrijednijih, nedjeljnih jela, odnosno onih još svečanijih za posebne prigode, blagdane, svadbe i slavlja, za što se upravo čuvala „istarska kobasica“.

Tradicionalno se istarska kobasica proizvodila u dvije varijante, kao polutrajni i trajni proizvod. Polutrajna istarska kobasica morala potrošiti neposredno nakon proizvodnje, a radi produljena roka uporabe tradicionalno se pohranjivala u masti. Produljenjem faze sušenja, odnosno zrenja dobio se trajni proizvod koji se mogao čuvati i konzumirati u duljem vremenskom razdoblju. Danas je trajna varijanta kobasice dominantna na tržištu te se upravo takav proizvod povezuje s nazivom „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“.

6.2 Pojediniosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda

„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ je tradicionalni proizvod koji se do prije 30-tak godina proizvodio gotovo isključivo na seoskim gospodarstvima. Sve kobasice koje danas ulaze na tržište dolaze iz registriranih pogona koja u pravilu posjeduju komore s kontroliranom atmosferom u kojima se svi procesi, od pripreme nadjeva do sušenja i zrenja, odvijaju u definiranim uvjetima, što omogućuje dobivanje ujednačene kvalitete proizvoda kod svih proizvođača.

Mogućnost da se po potrebi regulira temperatura i vlažnost zraka od presudne je važnosti jer se tijekom zrenja „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ odvijaju složeni mikrobiološki, fizikalno-kemijski i biokemijski procesi kojima proizvod poprima svoja konačna senzorska svojstva. Temelj za razvoj posebnih senzorskih svojstava „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ leži u tradicionalnoj recepturi, a prije svega u odabiru sirovine, načinu proizvodnje te sastavu i svojstvima autohtone mikroflore koja ima ključnu ulogu u procesu fermentacije i zrenja. Širenju proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ kroz povijest doprinijela je uporaba uvaraka spravljenog od vina Istarska malvazija u kojem su prethodno kuhani češnjevi svježeg češnjaka, čime se postigao izraženiji konzervirajući učinak, što je omogućilo količinski veću proizvodnju, kao i čuvanje zrelih kobasica kroz duže vrijeme. Međutim, u suvremenoj proizvodnji koja se odvija u pogonima s kontroliranim mikroklimatskim uvjetima, dodatak uvaraka na bazi vina Istarska malvazija nema presudnu konzervirajuću ulogu. Stoga se danas uvarak dodaje proizvoljno i to u količini koja tek neznatno obogaćuje aromu proizvoda i ne mijenja njegov senzorski profil u kojem jasno dominiraju arome zrelog sušenog mesa i dodanih začina. Upotreba aromatičnog bilja karakterističnog za istarsko podneblje, kao što su lovor i ružmarin, u povijesti su korišteni u većoj mjeri zbog iskustveno uočenog doprinosa sprečavanju oksidacijskih procesa. U suvremenoj proizvodnji dodatak lovora i ružmarina je proizvoljan i to u količini koja ne utječe značajno na karakteristična senzorska svojstva „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“.

Cilj proizvođača je da proizvod u fazi zrenja u najkraćem mogućem vremenu izgubi određenu količinu vlage kako bi postigao mikrobiološku stabilnost, a da se pri tome ovitak ne stvrdne. U ovoj fazi do izražaja dolazi vještina proizvođača s obzirom na to da količina vode u proizvodu

znatno utječe na njegov okus, miris, teksturu i boju. Brzina sušenja mora se stoga prilagoditi promjeru ovitka i veličini komadića mesa i masnoga tkiva.

Nepravilno provođenje postupka sušenja i zrenja može negativno utjecati na proces fermentacije te dovesti do nedostataka uvjetovanih djelovanjem tkivnih enzima ili do ozbiljnih mikrobioloških problema koja u konačnici određuju konzumaciju i senzorska svojstva proizvoda.

Senzorskom usporedbom kobasica proizvedenih u tradicionalnim sušarama i onih proizvedenih u kontroliranim uvjetima utvrđena su manja odstupanja u svojstvima u korist kobasica proizvedenih tradicionalnom recepturom u suvremenim pogonima s kontroliranom atmosferom.

6.3 Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda

Uzročna veza između svojstava „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ i njenog područja proizvodnje proizlazi iz vještina njene proizvodnje koje su se razvijale i usavršavale generacijama.

Uzgoj i klanje svinja te proizvodnja niza tradicijskih proizvoda od sušenog svinjskog mesa u istarskoj je ruralnoj tradiciji bila jedna od najvažnijih gospodarskih djelatnosti svakog seljačkog domaćinstva. Nepovoljni klimatski uvjeti za proizvodnju žitarica i uzgoj svinja tjerao je istarskog seljaka na skroman, ali odgovoran odnos prema svemu što je uspio uzgojiti. Zbog toga se od zaklane svinje skoro ništa nije bacalo pa su svo meso, kožu, kosti i unutrašnje organe istarski seljaci znali iskoristiti. Naime, ustaljeno pravilo da se na seoskom imanju ne baca ništa što se može iskoristiti primijenjeno je i na svinjokolju te je kroz povijest razvijeno umijeće iskorištavanja cijele svinje, što je u konačnici rezultiralo bogatim spektrom tradicijskih proizvoda od svinjskog mesa, među kojima važno mjesto ima i „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“. U cilju konzerviranja mesa, istarski su seljaci u znatnoj mjeri proizvodili trajne suhomesnate proizvode poput pršuta, pancete ili ombola, a ostatke koji su nastajali pri obradi mesa su iskorištavali za proizvodnju kobasica. Razumnim planiranjem i uz uvažavanje vremena dozrijevanja, seljaci su imali na raspolaganju cijelu godinu energetski bogate obroke na bazi mesa. U skladu s tim, najprije bi još tijekom zime u prehrani koristili kobasice, zatim ombolo, pancetu i na kraju pršut. Dok bi pršut čuvali za određene prilike i svetkovine, istarsku su kobasicu proizvodili i konzumirali znatno češće, zbog čega je ona osiguravala preživljavanje.

Vještina izrade kobasica od različitih vrsta mesa seže još u antička vremena. Osnovi princip izrade kobasice zadržao se do danas, ali ovisno o zemljopisnom području proizvodnje uočavaju se specifičnosti kako u postupku proizvodnje, tako i u korištenim mesnim, odnosno začinskim sastojcima. Specifičan okus „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ rezultat je rada mnogih generacija istarskih seljaka koje su kroz povijest usavršavali svoja umijeća, prilagođavali recepture lokalno dostupnim sastojcima te prenosili svoja iskustva budućim naraštajima. Svako seosko gospodarstvo je s vremenom unijelo neku specifičnost u temeljnu recepturu koja „Istarsku kobasicu“ / „Istrsku klobasu“ razlikuje od drugih sličnih proizvoda.

Posebna svojstva „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ proizlaze prije svega iz izbora dijelova svinjskog mesa i začina koji se koriste za njenu proizvodnju. Posebnost u postupku proizvodnje „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ jest i njeno izlaganje prirodnim uvjetima tijekom faze sušenja i zrenja, tj. njeno sušenje i zrenje isključivo na zraku, za razliku od drugih sličnih hrvatskih suhomesnatih proizvoda koji se u pravilu dime. I karakterističan izgled presjeka kobasice rezultat je vještine proizvođača u izboru mesa i pravilnom određivanju omjera mišićnih i masnih dijelova.

Područje istarskog poluotoka se posljednjih desetljeća razvilo u najznačajniju turističku destinaciju istočne obale Jadranskog mora, a jednu od posebnih turističkih atrakcija predstavlja

njena eno-gastro ponuda. Osim vrhunskih vina i ulja, u istarskim se restoranima nude i lokalni mesni proizvodi među kojima i „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ (*Prilozi 3.4.1 i 3.4.2*), koja je opisana i u abecedariju istarskih jela (*Prilog 3.5*). Početkom 90-ih godina prošlog stoljeća istarski ugostitelji su se natjecali u spravljanju tradicionalnih gastronomskih specijaliteta od istarskih kobasica u sklopu tradicionalnog „Festivala Istarske kuhinje – kobasice“ (*I. Miletić: Ukusna jela sa „zvučnim“ prilogom, Glas Istre, Pula, 17.2.1994., str. 11 – Prilog 3.6; I. Miletić: Jela istarskih užanci, Glas Istre, Pula, 19.2.1994., str. 16 – Prilog 3.7*).

O ugledu i značaju „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ za gospodarstvo ruralnog područja istarskog poluotoka govore mnogobrojne i medijske objave o inicijativama lokalnih proizvođača mesnih proizvoda, usmjerenim ka podizanju kvalitete kobasice, odnosno njenoj promociji. Još je 2004. godine pokrenut znanstveni projekt o zaštiti istarskih mesnih proizvoda (*D. Šišović: Za dvije godine pet zaštićenih proizvoda, Glas Istre, Pula, 23.1.2005. – Prilog 3.8*), a iste je godine po prvi put organizirano nadmetanje istarskih proizvođača, agroturizma i gostionica za najbolji „istarski narezak“ (*D. Šišović: Istra trpi zbog nesuradnje turizma i poljoprivrede, Glas Istre, Pula, 25.1.2005. – Prilog 3.9*). Od 2013. godine u Svetom Petru u Šumi održava se festival „S klobasicom u Europu“, čiji je cilj promocija „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ te podizanje njene kvalitete kroz degustaciju, ocjenjivanje i dodjelu nagrada najboljim uzorcima (*D. Šišović: Uspješan prvi festival „S klobasicom u Europu“, Glas Istre, Pula, 3.3.2013. – Prilog 3.10*). Tih su godina neki proizvođači istarske kobasice registrirali i vlastite žigove kako bi se zaštitili na domaćem tržištu (*Prilog 3.11*). U Svetom Petru u Šumi je 2021. godine otvorena „Hiža od klobasic“, svojevrsni muzej kobasice u kojem „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ zauzima posebno mjesto (*B. Bilas: U Svetom Petru u Šumi otvorena prva Hrvatska kuća od kobasic, Glas Istre, Pula, 6.5.2021. – vidi prilog 3.12*).

Rezultati istraživanja stavova potrošača iz cijele hrvatske ukazuju da preko 96 % ispitanika smatra da se „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ značajno razlikuje od drugih tipičnih hrvatskih kobasica (slavonske kobasice, češnjovke, kulena i dr.) te njenu kvalitetu povezuju sa zemljopisnom regijom Istre.

7. Podaci o nadležnom tijelu

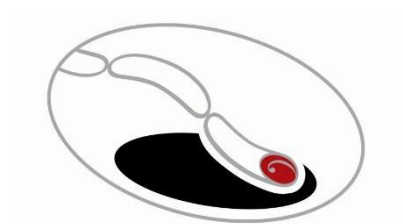
Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb, Republika Hrvatska
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska 22, 1000 Ljubljana, Republika Slovenija

8. Pravila označivanja

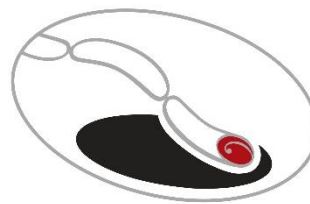
„Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ se na tržište stavlja zapakirana ili nezapakirana (u rinfuzi).

Kada se „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ prodaje krajnjem potrošaču nezapakirana u maloprodajnom objektu, mora se na vidljivom mjestu izložiti natpis „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ i zajednički znak „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ (vidi Sliku 1.).

Ako se „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ na tržište stavlja zapakirana mora biti označena podacima predviđenim zakonskom regulativom sadržavati natpis „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ i zajednički znak „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“. Slova u natpisu „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“ moraju biti veća od slova bilo kojeg drugog natpisa. Najmanja dimenzija zajedničkog znaka na mora iznositi 2x2 cm.



ISTARSKA KOBASICA



ISTRSKA KLOBASA

Slika 1.

Postoje dvije inačice zajedničkog znaka „Istarske kobasice“ / „Istrske klobase“ koje odgovaraju dvjema inačicama naziva proizvoda – hrvatskoj i slovenskoj. Zajednički znak predstavlja stilizirani lebdeći niz triju kobasica unutar eliptičnog okvira. Prva leži na eliptičnom crnom pladnju; načeta je te se uočava crveni presjek prereza. Ovisno o inačici, ispod grafičkog prikaza nalazi se natpis „Istarska kobasica“ / „Istrska klobasa“.

Zajednički znak se u pravilu koristi u višebojnoj izvedbi koja sadrži sljedeće boje:

Crvena – Pantone 704 CVP; CMYK 0-100-100-30; RGB 179-0-0

Siva – Pantone 423 CVP; CMYK 0-0-0-40; RGB 153-153-153

Crna – Pantone Black 6 CVP; CMYK 0-0-0-100; RGB 0-0-0

Ako višebojna izvedba zajedničkog znaka nije moguća, dozvoljeno je koristiti jednobojno označivanje.